ir mūsų tautodailės pamėgimas. Jaunimui ir vaikams pritaikinti rūbai padarė gero įspūdžio. Suaugusioms pasiūti skoningi apdarai, madų kūrėjų sukombinuoti, irgi sudomino publiką; o kai kurios madų šalininkės pasidavė dabartinei kraštutinei madai: po ilgu apsiaustu pritaikinti "maudymosi" drabužį, atstojantį vakarinį rūbą.

Rūbus suprojektavo ir išpildė rūbų kūrėjos: Genė Dambrauskaitė, Monika Kripkauskienė ir Elena Tutlienė. Kitus rūbus siuvo: Jūra Bakaitienė, Olimpija Baukienė, Milda Memėnaitė, Ona Izokaitienė, Rožytė Rudytė, Stasė Olšauskienė, D. Jasaitienė ir D. Petkienė.

Megztus rūbus nunėrė: Elena Blandytė, Jonė Bobinienė, Jadvyga Dočkienė, Salomėja Endrijonienė ir Stasė Tallat-Kelpšienė.

Suaugusiųjų rūbus modeliavo: Dalia Bartkienė, Vida Bartkienė, Elena Blandytė, Alma Fremarek, Aldona Laitienė, Milda Memėnaitė, Stasė Olšauskienė, Violeta Paparčiūtė - Woodward, Roma Prapuolenienė, Dalia Tallat-Kelpšaitė, Marija Tallat-Kelpšienė, Eglė Vilutienė, Janina Kimkienė ir profesionalė modeliuotoja Nijolė.

Jaunimo ir vaikų rūbus modeliavo jaunimas ir vaikai: Rima Bakaitytė, Fausta Bobinaitė, Marcia Evans, Aušra Jasaitytė, Viktorija Kucaitė, Linas Olšauskas, Vilija Račiūnaitė, Rožytė Rudytė ir Milda Petkutė.

Modeliuotojos buvo apdovanotos po rožę, o modeliavusios be pertraukos kiekvienoj parodoj Milda Memėnaitė ir Stasė Olšauskienė, o taip pat pirmininkė Marija Remienė ir komentatorė J. Cijūnelienė gavo po rožių puokštę. Vaikai buvo nudžiuginti saldainiais. Net žiūrovai buvo apdovanoti, būtent, Ksiazeks Pharmacy kvėpalais.

Kaip visuomet, buvo pravesta loterija, kuriai dovanojo: savo paveikslus dail. Regina Jautokaitė ir dail. Barbora Morkūnienė; perukus Alma ir Vida; kailio apykaklę kilęs iš Lietuvos Normanas Bur̆šteinas (šioje parodoje buvo modeliuojami jo įmonės kailiai).

Pelnas skiriamas Arkivyskupo Jurgio Matulaičio Namams paremti.

K. P-tė

Parodos rengūjos ir pravedėjos, iš k.: **F. Cijūnelienė, O. Gradinskienė, M. Remienė, S. Endrijonienė.**

Madų parodos dalyvės, iš k.: M. Remienė, S. Endrijonienė, J. Cijūnelienė, V. Woodward, N. Vokietaitienė, A. Laitienė, S. Olšauskienė, A. Fremarek, V. Bartkienė, M. Memėnaitė, D. Bartkienė, R. Prapuolenienė, O. Gradinskienė.

• Šeimininkių kampelis

VEDA L. MURAUSKIENĖ

Medauninkas su razinkom

1¾ puoduko miltų,
½ šaukštelio kepimo sodos (baking soda),
½ šaukštelio druskos,
1 šaukštelis kepimo miltelių (baking powder),
¼ šaukštelio "ginger",
½ šaukštelio cinamono,
½ šaukštelio muškato riešuto (nutmeg),
¼ šaukštelio gvazdikų (cloves),
½ puoduko riebalų,
½ puoduko rudo cukraus,
½ puoduko medaus,
2 kiaušiniai,
¾ puoduko pieno,
1 puodukas razinkų.

Miltus sumaišyti su prieskoniais, kepimo milteliais ir soda. Riebalus ištrinti, pamažu sudėti cukrų; įmaišyti medų ir kiaušinius. Miltus dėti į išmaišytus riebalus, pakaitomis su pienu, užbaigiant miltais. Masę gerai išmaišius sudėti razinkas, apibertas miltais.

Tešlą supilti į riebalais išteptą apskritą formą (su skyle). Kepti vidutinėje kaitroje prie 350°, maždaug vieną valandą. Norint viršų galima aptepti mėgiamu kremu.

Klejner — daniškos auselės

2 kiaušiniai,
¼ puoduko cukraus,
3 šaukšteliai grietinės,

1 šaukštas konjako,
1 puodukas miltų,
2 šaukštai sviesto,

Kiaušinius išplakti, sudėti cukrų, grietinę, ir konjaką. Sudėti sviestą, miltus ir gerai išplakti (plakti šaukštu).

Kočėlą pabarsčius miltais, tešlą kočioti labai plonai (tešla bus lyg guminė); pjaustyti vieno inčo pločio ir keturių inčų ilgio juostelėmis; centre įpjauti ir išversti.

Kepti karštuose riebaluose kol paruduos. Išėmus nusausinti ant popierinio rankšluosčio ir apiberti cukraus pudra.

Šiltai užkandai — kepsnys

1½ svaro maltos jautienos,
1 dėžutė (10 uncijų) pamidorų sriubos,
½ šaukštelio oregano,
1 šaukštas Worcestershire padažo,
½ šaukštelio druskos,
6 riekutės Canadian sūrio,
1 kepaliukas Prancūziškos duonos,
¼ svaro pjaustytų grybų.

Duoną perpjauti išilgai pusiau ir truputį krosnyje padžiovinti. Atsemti keletą šaukštų pamidorų sriubos, o į likusią sudėti mėsą ir prieskonius (pirmus 5 produktus) gerai išmaišyti. Ant perpjautos duonos vienodai išdėti mėsos paruoštą masę ir viršų patepti atsemta sriuba. Kepti iš viršaus prie 450°, kol mėsa iškeps. Baigiant kepti uždėti sūrio riekutes ir aliejuje ar svieste pakepintus grybus. Trumpai palikti krosnyje, kad sūris aptirptų. Kepinį supjaustyti storesnėm riekutėm. tinka su raugintais agurkėliais.

Ryžių saldusis

1½ puoduko ryžių (minute rice),
1 dėžutė (14 uncijų) pjaustytų aprikosų ar persikų (nusausintų),
1½ puoduko nusunktų vaisių ir apelsinų sunkos,
truputis druskos,
1 puodukas plakimo grietinėlės,
2 šaukštai cukraus.

Ryžius, vaisius ir sunką sumaišyti ir uždengus palaikyti apie vieną valandą ar kol sunka susigers ir ryžiai bus minkšti. Pamaišyti su šakute ir sudėti išplaktą grietinėlę su cukrum. Lengvai pamaišius sudėti į aukštus stiklus ir duoti papuoštus vyšniom.

Ryžiai su "Marshmallows"

1 dėžutė maišytų vaisių,
1 puodukas ryžių,
1 puodukas plakimo grietinėlės,
1 šaukštas cukraus,
1 puodukas mažų marshmallows,
truputis druskos.

Vaisius nusunkti ir likusį syrupą papildyti vandeniu, kad būtų 1¼ puoduko. Užvirinti. Sudėti ryžius ir druską. Nuėmus nuo ugnies leisti pastovėti apie penkias minutes. Sudėti nusunktus vaisius ir atšaldyti. Cukrų ir grietinėlę išplakti ir sudėti su marsh-

mallows į atšaldytus ryžius. Lengvai išmaišius dėti į stiklinius indus ir papuošti uogomis ar mėtos lapeliu.

Apelsinai à la Française

tai yra greitas ir netukinantis saldusis.

Žmogui skirti po vieną apelsiną.

Jeigu norima, naudoti truputį cukraus.

Ant vieno apelsino skirti po šaukštą — Grand Marinier, konjako ar Kirsh likerio.

Apelsinus nulupti ir supjaustyti riekutėmis, išimti sėklas, apelsino riekutes išdėstyti ant stiklinių lėkštelių, apiberti cukrumi ir užpilti likeriu, papuošti marašino vyšniom.